

坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

■5月メニューの一例



【豊海コース 主鉢】

白杵 鱸 塩焼

竹田 原木きくらげ

【使用している主な大分県産食材】

豊の米卵（日出）、スズキ（白杵）
原木きくらげ（竹田）、かぼす（県域）

■5月の主な使用食材と産地

産地名	商品名
姫島村	車えび
杵築市	レモン
国東市	ぜんまい
日出町	豊の米卵
別府市	酒粕
大分市	おおいた冠地どり、豆腐 関あじ、関いさぎ、関たい
由布市	有機野菜各種
臼杵市	有機野菜各種、新玉ねぎ、春キャベツ そらまめ、アオリイカ、スズキ、甘鯛 みぐり、カマガリ
佐伯市	板ウニ、からすみ、塩
豊後大野市	豊のしやも
竹田市	原木きくらげ
日田市	鮎
中津市	錦雲豚
宇佐市	しじみ
豊後高田市	ポタンボウフウ生葉、イタボガキ
九重町	生しいたけ
玖珠町	特別栽培米
県下各地	味一ねぎ、おおいた豊後牛 ハウスかぼす、豊の活ぶり



■Pick Up 食材

【安心院すっぽん】

安心院のすっぽんは大正の美食家、木下謙二郎氏のグルメ本「美味求真」で比類なき味として紹介されたほか、作家の松本清張は安心院の「すっぽん」が大好きで足繁く当地に通ったともいわれる等、全国に知られています。木下知事時代に安心院町に設置された内水面漁業試験場で養殖研究が行われ、温泉を利用した養殖法が確立されました。このことで温泉の豊富な大分県は全国有数のすっぽんの生産県となるとともに、試験場が開発した専用飼料により品質面でも他県をリードする存在となりました。一年を通じてが柔らかく脂が乗ったすっぽんが全国に出荷されています。すっぽんには疲労・ストレスからの回復効果があることが知られていますが、近年はコラーゲン豊富な美容食として女性からも支持されています。

■坐来大分でのイベント紹介

●食育推進全国大会で料理教室とセミナー実施

6月23日(土)、24日(日)の2日間、大分駅前ホルトホールで第13回食育推進全国大会が開催され、坐来大分も参加しました。安心院総料理長と中村ホールマネージャーが、「世界と繋がる大分の料理～福沢諭吉先生と坐来大分が創るトレンドとは～」をテーマにした調理実演と講演会を実施。銀座で提供している坐来大分流りゅうきゅう、150年前の福沢諭吉先生のレシピをもとに開発した「坐来大分のコルリ(カレー)」、そして生命の大切さを伝えるスッポンの調理等、さまざまな形で「食育」へのアプローチを試みました。

各教室は、大分市の料理学校生を中心とした参加者が満席となり、日頃の取組を地元に戻元する充実した日となりました。



■お客さまの嬉しい一言

私は大分出身ですが、大分出身でない方が大分を好きでその魅力を話してくれるのは本当に嬉しいことです。料理も一品一品美味しく噛みしめながらいただきました。お料理とお酒、そして会話も本当に楽しかったです。（40代女性）